



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen.

Wir sind mit Freude leidenschaftliche Gastgeber.

Schalten Sie bei uns ab vom Alltag.

Genießen Sie unsere Gaumenfreuden,
zubereitet mit frischen Produkten.

Tanken Sie neue Energie und erfreuen Sie sich
an unserer Gastfreundschaft.

Fragen Sie uns nach freien Terminen für
Ihre Familienfeier, Hochzeit oder Veranstaltung.

Aperitif

SAFRAN SECCO auf Eis

auch alkoholfrei möglich

5,90 €

Genießen Sie Ihren Aufenthalt

Ihr Gastgeber, **DIE GROMBACHER STUBEN**

Saisonempfehlung zur SPARGELZEIT

Aperitif:

Prosecco Valdobriadene mit frischen Erdbeeren	7,40€
Bitterino alkoholfrei mit Soda oder Orangensaft	5,90€
Prosecco Edelrot mit Cranberry	7,30€
Aperol-Spritz	8,30€

Vorspeisen:

Spargelcremesuppe mit Spargelragout	7,90€
Rucola-Salat an Sherry-Dressing mit Parmesan und sautiertem Spargel	15,90€
Spargelsalat an Walnuss-Vinaigrette mit frischen Erdbeeren	19,90€

Hauptspeisen:

Bruchsaler Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilien-Butter-Kartoffeln	22,90€
Schnitzel vom Kalb mit Stangen-Spargel, Sauce-Hollandaise und Bratkartoffeln	28,90€
Rumpsteak an Choron-Sauce auf einem Ragout von gebratene Spargel und Rosmarinkartoffeln	33,50€
Ragout von grünem und weißem Spargel mit Kräuter- Pesto, Kirschtomaten und Kräuter-Basmatireis	21,90€
- mit gebratenem Zanderfilet	29,90€

Unsere SPECIALS zu Ostern & Muttertag

Aperitif:

Prosecco mit frischen Erdbeeren	7,40€
Safran Secco auch alkoholfrei	5,90€
Bitterino alkoholfrei (Soda oder Orange)	5,90€
French-Kiss (Prosecco mit Pfirsich-Likör)	7,40€

Menü 46,90

Gruß aus der Küche

Spargelcremesuppe mit Einlage

Medaillons vom Schwein auf Spargelragout,
dazu hausgemachte Butterspätzle

ODER

Gebratenes Zanderfilet mit Riesling-Kokos-Sauce,
Gemüse-Basmatireis und frischen Kräutern

Dessertvariation „Grombacher Stuben“

Vorspeisen:

Spargelcremesuppe mit Einlage	7,90€
Badische Flädlesuppe hausgemachte kräftige Rinderbrühe, reichlich Flädle und frische Kräuter	7,90€
Feiner gemischter Salat der Saison	8,40€
Variation von Antipasti & Tapas mit frischem Baguette und Dips	19,80€

Hauptspeisen:

Gnocchi mit Gorgonzola-Spinat, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesan	19,90€
Scaloppine al Gorgonzola „hauchdünne Kalbsschnitzel in Gorgonzola-Sahne-Sauce“ mit Parmesan-Spaghetti	24,80€
Filetspitzen in Rahm-Sauce mit frischen Pilzen und hausgemachte Spätzle	21,90€
Medaillons vom Schwein auf Spargelragout, dazu hausgemachte Butterspätzle	25,50€
Rumpsteak mit Madagaskar-Pfeffer-Sauce und Kartoffeln-Kroketten	26,50€
Gebratenes Zanderfilet mit Riesling-Kokos-Sauce, Gemüse-Basmatireis und frischen Kräutern	26,90€

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei) mit frischen Früchten der Saison	11,80 €
Lieblings Eisvariation mit frischen Früchten Sahne Soßenspiegel	10,90 €
Ofenfrischer Apfelstrudel Apfelstrudel mit Vanille-Rahmeis Calvados (auf Wunsch ohne Calvados) Sahne	11,80 €
Hausgemachte Panna cotta an Beeren-Sauce mit frischen Früchten	10,90 €
Affogato al caffè doppelter Espresso auf Vanilleeis	8,40 €
Desservariation „Grombacher Stuben“	13,90 €



APERITIFS

Pils Pfiff	0,2 l	2,90 €
SAFRAN SECCO auf Eis auch alkoholfrei	0,1 l	5,90 €
Prosecco Aperol	0,1 l	7,30 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,30 €
Limoncello Spritz	0,2 l	8,30 €
Sekt Hausmarke trocken	0,1 l	5,40 €
Haus-Aperitif Prosecco auf geeisten Calvados-Äpfeln	0,1 l	7,40 €
Blue Angel Sekt Curaçao	0,1 l	7,40 €
French Kiss Sekt Pfirsich-Likör	0,1 l	7,40 €
Kir Royal Sekt Cassis	0,1 l	7,40 €
Bitterino alkoholfrei Soda oder Orange	0,2 l	5,90 €
Cynar	4 cl	5,70 €
Sherry Medium	5 cl	7,40 €
Martini Bianco	5 cl	7,40 €
Martini Rosso	5 cl	7,40 €
Ricard	4 cl	7,40 €
Campari	5 cl	7,40 €
Campari Soda	0,2 l	8,30 €
Campari Orange oder Maracuja	0,2 l	8,30 €

„Beginnen Sie
mit einer
Erfrischung“



Genussvoll BADISCH genießen

Gruß aus der Küche

Klassische badische Flädlesuppe

hausgemachte kräftige Rinderbrühe | reichlich Flädle | frische Kräuter

Filetspitzen von Rind und Schwein

in feiner Rahmsauce | Champignons | hausgemachte Butterspätzlen

Ofenfrischer Apfelstrudel

Apfelstrudel | Vanille Rahmeis | Calvados (auch ohne Calvados möglich) | Sahne

Menü 39,50 €

Eine Reise durch die
Genuss - Küche!

Unsere beliebte Genussreise

Amuse Gueule

Kräutercreme-Suppe

leichtes Cremesüppchen | mit frischen Kräutern
knusprig gebackenem Fischfilet | Zitrone

Scaloppine al Gorgonzola

hauchdünne Kalbsschnitzel | in Gorgonzola-Sahne-Sauce
mit Parmesan-Gnocchi

Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)

Menü 42,50 €



Zum Einstieg ins Menü ...

Mozzarella & Orangen

Salat von Mozzarella Bällchen | Orangenscheiben
Kirschtomaten | Basilikum Pesto | Physalis | frischer Basilikum
14,90 €

Geliebter Klassiker - unser gebeizter Lachs

an hausgemachter Honig-Senf-Dill-Sauce
16,90 €

Variation unserer Antipasti und Tapas

mit Dips | Brotauswahl
19,80 €

Jakobsmuscheln & Bacon

Jakobsmuscheln im Baconmantel vom Grill
mit Tomaten-Safrancreme | Zitronen-Kräuter-Pesto
19,80 €

Garnelen & Aioli

Garnelen im Backteig | mit hausgemachter Aioli | Baguette
11,90 €

Tandoori Garnelen

Gebatene Garnelen in Tandoori Marinade
mit Kirschtomaten | Baguette
18,40 €

Garnelen im Kartoffelnest

an Chili-Dip | Baguette
12,90 €

„Kulinarische Einstimmung“



„Mit ausgewählten Vitaminen“



SUPPEN & knackige SALATE

Klassische badische Flädlesuppe

hausgemachte kräftige Rinderbrühe | reichlich Flädle | frische Kräuter

7,90 €

Kräutercremesuppe

leichtes Cremesüppchen | mit frischen Kräutern
knusprig gebackenem Fischfilet | Zitrone

11,40 €

vegetarisch ohne Fisch

7,90 €

Safran-Tomaten-Cremesuppe

mit Ricotta | Croûtons | Basilikum
und knusprig gebackenen Streifen vom Hähnchenfilet

11,40 €

vegetarisch ohne Hähnchen

7,90 €



Kleiner gemischter Salat

gesunder Lieblingssalat | mit Croûtons

8,40 €

Salat-Putenstreifen

Bunte Salatvariation | mit frischen Früchten | Putenstreifen | Baguette

19,80 €

vegetarisch ohne Putenstreifen

13,90 €

Salat Pêcheur

gezupfte Blattsalate | mit Tandoori Garnelen | Baguette

21,40 €

Salat-Rinderfiletstreifen

Feiner Salat der Saison | Rinderfiletstreifen | Grillgemüse | Baguette

23,90 €

vegetarisch ohne Rinderfilet

13,90 €

Pasta & tolle Lieblingsgerichte

Bio-Mandel-Sesam Tofu

geräucherter Mandel-Sesam-Tofu
mit orientalischer Kokos-Sauce
frischem Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
vegan 19,90 €

Spaghetti-Provence

Spaghetti in leichter Tomatensauce
Tandoori-Garnelen | Kirschtomaten | frische Kräuter
23,80 €

vegetarisch ohne Garnelen

15,80 €

Gnocchi-Gorgonzola-Spinat

Kartoffelgnocchi | an Gorgonzola-Spinat-Sauce
mit getrockneten Tomaten | Pinienkerne | Grana Padano
19,90 €

„Nudeln
machen
glücklich“



HAUPTSPEISEN

Grombacher Stuben Klassiker

Putenragout an Mango-Chili-Sauce

Champignons | Kräuterreis

19,90 €

Unser beliebtes Rumpsteak

mit Madagaskar-Pfeffer-Sauce | Kartoffel-Kroketten

Ladies Cut ca. 200 g **26,50 €**

Gentlemens Cut ca. 280 g **29,50 €**

Filetspitzen von Rind und Schwein

in feiner Rahmsauce | Champignons | hausgemachten Butterspätzlen

21,90 €

Rinderfilet vom Grill

mit Burgunder-Jus | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

Ladies Cut ca. 180 g **32,90 €**

Gentlemens Cut ca. 260 g **38,90 €**

Scaloppine al Gorgonzola

hauchdünne Kalbsschnitzel in Gorgonzola-Sahne-Sauce

mit Parmesan-Gnocchi

24,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln | Preiselbeeren

24,80 €

Kross gebratenes Zanderfilet

mit Riesling-Kokos-Sauce | Gemüse-Basmatireis | frischen Kräutern

26,90 €

vegetarisch ohne Fisch

17,80 €

Gebratenes Doradenfilet

an feiner Safran-Sauce | Rosmarinkartoffeln | mediterranes Gemüse

26,90 €

vegetarisch ohne Fisch

17,80 €

„Klassiker müssen sein“





KINDERKARTE nur für Kids

Wir bitten um Verständnis,
dass wir diese Gerichte nur für Kinder anbieten können.

*nur für
Kids*

Fischstäbchen

hausgemachte, panierte Fischfiletstreifen
mit Zitrone | Gemüseis

9,90 €



Wiener Kinderschnitzel

Schnitzel vom Kalb | mit Pommes | Ketchup

12,80 €



Chicken & Fries

knusprig gebackene Hähnchenstreifen | mit Pommes | Ketchup

9,90 €



Tomaten-Spaghetti

mit frischem Gemüse | Parmesan

7,80 €

Kinderspätzle

hausgemachte Spätzle | mit Rahmsauce

8,80 €

Kindereis

mit Smarties

6,90 €



Hallo

Kids!

GROMBACHER STUBEN



„Wenn Liebe durch den Magen geht,“

Überraschen Sie Ihren Lieblingstmenschen
mit einem perfekten Candle Light Dinner.

Das romantische Dinner für ZWEI
zeigt Ihrer Frau, Freundin, Ihrem Mann oder Freund
LIEBE und Zuneigung auf besondere Art.

Ein Abend in stilvollem Ambiente und bei stimmungsvollem Kerzenschein.



*„Ein perfekter Abend
für Zwei“*

HIGHLIGHT auf Vorbestellung

BEISPIEL
Menü

Candle Light Dinner

Garnelen im Kartoffelnest
an Mango Chili Dip



Kräutercremesuppe mit Sahnehäubchen
und Chili - Fäden



Variation von Antipasti & Tapas



Filet vom Rind „Surf & Turf“
auf mediterranem Gemüse | Kräuter - Spaghetti

oder

Filet vom Zander an Noilly Prat - Sauce
auf Gemüse - Basmatireis



Desservariation „Grombacher Stuben“

Menü 69,50 € | Person

Hauptgericht frei wählbar | kann vegetarisch/vegan abgestimmt werden



„Versuchung süßer Köstlichkeiten“

DESSERTS

Süßes und Feines für die Seele

Fondant au chocolat

Schokoladenkuchen | mit flüssigem Kern | Vanille-Rahmeis

10,90 €

Duett vom Parfait der Saison

mit Himbeer-Sauce | Obstbouquet

11,90 €

Mangosorbet

mit SAFRAN SECCO

9,40 €

Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)

mit frischen Früchten der Saison

11,80 €

Lieblings Eisvariation

mit frischen Früchten | Sahne | Soßenspiegel

10,90 €

Ofenfrischer Apfelstrudel

Apfelstrudel | mit Vanille-Rahmeis | Calvados (auf Wunsch ohne Calvados) | Sahne

11,80 €

Hausgemachte Panna cotta

an Beeren-Sauce | mit frischen Früchten

10,90 €

Affogato al caffè

doppelter Espresso auf Vanilleeis

8,40 €

Desservariation „Grombacher Stuben“

13,90 €



Sie planen ein besonderes Fest?

Mit der Familie? Mit guten Freunden?
Sie wollen Ihren Mitarbeitern oder Kunden etwas Gutes tun?
Ihr Unternehmen möchte sein Jubiläum in gebührendem Rahmen
und festlichem Ambiente begehen?

Egal, welches Event Sie feiern möchten:

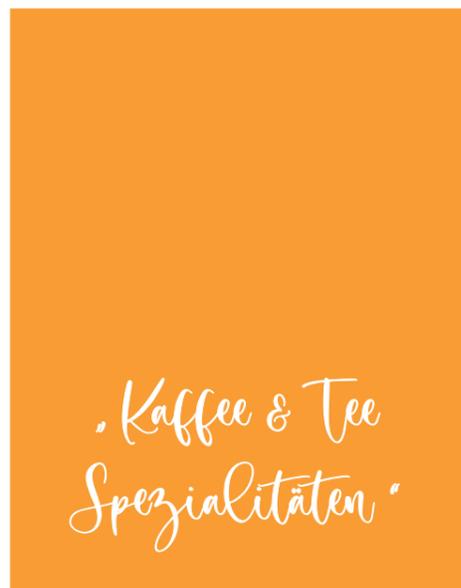
Wir bieten Ihnen für jeden Anlass gemütliche Räume
sowie einen großzügigen, eleganten Festsaal.
Unser Restaurant-Team verwöhnt Ihre Gäste mit einem
Feuerwerk kulinarischer Köstlichkeiten.
Für Gesellschaften ab 30 Personen stehen Ihnen
unsere Grombacher Stuben selbstverständlich
an jedem Tag der Woche offen.

Sprechen Sie uns an!

„Feste planen • feiern • genießen“

FEIERN





KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee	3,20 €
Tasse Haag	3,20 €
Espresso	3,20 €
Espresso doppelt	4,70 €
Espresso Maroc (mit Milchschaum)	3,60 €
Frank's Gedeck (4cl Quittenschnaps + Espresso)	8,10 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino mit Sahne	3,90 €
Cappuccino mit Milch	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €

Tasse Schokolade	3,90 €
Tasse Schokolade mit Sahne	4,20 €

Kännchen Tee aus dem Hause Eilles	4,90 €
--	--------

DARJEELING • ROYAL • FIRST • FLUSH

Diese Frühlingspflückung stammt vom „Dach der Welt“ in Nordindien. Er hat ein spritzig-frisches an Maiglöckchen erinnerndes Aroma

ASSAM • SPECIAL • BROKEN

Kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen am Fuße des Brahmaputra Flusses | mit kraftvollem und malzigem Aroma

GRÜNTEE • ASIA • SUPERIOR

Unfermentierter Tee aus Mittelasien | mit sympathisch weichem Aroma | zartsüßer und angenehm herber Note

ROOIBOS • VANILLA

Südafrikanischer Rooibos | versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma | hat eine süße Geschmacksnote | keine Gerbstoffe | und kein Koffein

EARL • GREY • PREMIUM

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung | wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte

SPICY • BLACK • CHAI • BROKEN

Gehaltvolle Schwarzteemischung | versetzt mit Kardamom | Nelken | Ingwer | Zimt | und Pfeffer

VILA ORANGE + 7 VITAMINE

Spritzige Früchtemischung | mit Orangenaroma | und vitalisierenden Vitaminen

KAMILLENBLÜTEN

Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack | sind angenehm beruhigend | und ausgleichend

PFEFFERMINZBLÄTTER

Besonders aromatisch und erfrischen sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter

KRÄUTERGARTEN

Wohltuende Kräutermischung | sorgfältig komponiert mit erfrischendem Geschmack



SÄFTE

Orangensaft 100 % Frucht	0,2 l	3,40 €
Grapefruitsaft 100% Frucht	0,2 l	3,40 €
Apfelsaft 100 % Frucht	0,2 l	3,40 €
Bananensaft Nektar	0,2 l	3,40 €
Kirschsaff Nektar	0,2 l	3,40 €
Ananassaft aus Konzentrat	0,2 l	3,40 €
Maracujasaft Nektar	0,2 l	3,40 €
Traubensaft 100 % Direktsaft	0,2 l	3,40 €
Johannisbeersaft schwarz Nektar	0,2 l	3,40 €
Rhabarbersaft 100 % Direktsaft	0,2 l	3,40 €
alle Säfte als Schorle möglich	0,3 l	3,40 €

„Unsere Vielfalt“



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	0,3 l	3,40 €
Coca-Cola light	0,3 l	3,40 €
Coca-Cola Zero	0,3 l	3,40 €
Fanta	0,3 l	3,40 €
Sprite	0,3 l	3,40 €
Eistee	0,3 l	3,40 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,40 €
Tonic Water	0,2 l	3,40 €
Ginger Ale	0,2 l	3,40 €
Orangina	0,25 l	3,40 €
Orangina Blutorange	0,25 l	3,40 €

Peterstaler gourmet classic medium still (Black Forest)	0,25 l	3,20 €
Peterstaler gourmet classic medium still (Black Forest)	0,75 l	6,80 €

SAFRAN SECCO alkoholfrei	0,1 l	5,90 €
--------------------------	-------	--------

	0,7 l	29,50 €
--	-------	---------

Pink (Grapefruit) • Hibiskus	0,4 l	4,90 €
Himbeer • Granatapfel	0,4 l	4,90 €
Bionade Litschi	0,33 l	3,60 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,60 €
Bionade Naturtrübe Zitrone	0,33 l	3,60 €



BIER - SPEZIALITÄTEN

VOM FASS

Höpfner PFIFF	0,2 l	2,90 €
Höpfner Pils	0,3 l	3,70 €
Höpfner Pils	0,5 l	4,90 €
Höpfner Hefe hell	0,5 l	4,90 €
Höpfner Bier im Steinkrug	0,5 l	4,90 €
Cola - Bier	0,3 l	3,70 €
Radler	0,3 l	3,70 €

AUS DER FLASCHE

Höpfner Pils alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
Höpfner Hefe dunkel	0,5 l	4,90 €
Höpfner Kristall Weizen	0,5 l	4,90 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,90 €

„Durst wird durch
Bier erst schön“





Safran

, das Gold Persiens, ist ein einzigartiges, exklusives Gewürz, dem wir uns mit ganzer Leidenschaft verschrieben haben. Es besitzt eine unverwechselbare exotische Note, verführt die Sinne und lädt uns auf eine kulinarische Reise in den fernen Osten ein.

Doch Geschmäcker sind bekanntlich verschieden - in westlichen Kulturen wird Safran kaum verwendet. Zu Unrecht, wie wir meinen.

Wir von SafranCino haben es zu unserer Mission gemacht, die Geschmäcker zweier Kulturen miteinander zu verbinden:

„ Orientalische Würze trifft auf europäische Küche „

So entstehen einzigartige Produkte, die westliche und orientalische Kultur zu einer wahren Geschmacksexplosion miteinander kombinieren.

Probieren Sie es!

„ Das Gold einer Blüte, der Geschmack deiner Seele „



GESCHENKIDEE

Suchen Sie ein kleines, besonderes Geschenk oder möchten Sie Ihrer Küche zu Hause einen neuen Geschmacks-Trend geben?

Sprechen Sie unser Team darauf an, wir informieren Sie gerne und werden Sie begeistern.

EIN KLEINER AUSZUG ZU UNSEREN PRODUKTEN

SAFRAN SECCO



Noch mehr für Körper & Seele

Bio Nagin Safran



Fiore Di Sale mit Safran



PESTO Tomate|Ricotta|Safran



Geschenckpackung



SAFRAN Hummus





SEKT

	0,1 l	0,2 l	Flasche
Sekt Hausmarke trocken Cuvée „Grombacher Stuben“	5,40 €		28,50 €
SAFRAN SECCO auch alkoholfrei	5,90 €		29,50 €



WEINE - offener Ausschank

WEIßWEINE

	0,1 l	0,2 l
Riesling trocken Gutswein Bio Weingut Klumpp Bruchsal	4,30 €	8,10 €
Weißer Burgunder Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Jechtingen Kaiserstuhl	4,00 €	7,40 €
Grauer Burgunder trocken Weinmanufaktur Weingarten Baden	4,00 €	7,40 €
Auxerrois Esprit trocken Michaelsberg Weingut Bosch Kronau	4,10 €	7,60 €
Diemersdal Sauvignon Blanc trocken Südafrika Durbanville	4,40 €	8,40 €
Leib & Seele halbtrocken Weingut Bergdolt-Reif & Nett Pfalz	4,10 €	7,60 €

ROSE

	0,1 l	0,2 l
ROSE fruchtig und süffig Weingut Bosch Kronau	4,10 €	7,60 €
ROSE Cuvée trocken Bio Weingut Klumpp Bruchsal	4,30 €	8,10 €

ROTWEINE

	0,1 l	0,2 l
Cuvée Nr. 1 Weingut Klumpp Bruchsal Blaufränkisch dockt an St. Laurent, Spätburgunder und Cabernet an	4,50 €	8,60 €
Lucale Primitivo Primitivo Provinz Taranto	4,40 €	8,40 €
Spätburgunder trocken oder halbtrocken Winzergenossenschaft Jechtingen Kaiserstuhl	4,10 €	7,60 €
Flying Solo Rouge Rotweincuvée Weingut Domaine Gayda Languedoc-Roussillon aus Syrah und Grenache	4,10 €	7,60 €



ROSÉ | aus der Region

Earth Rosé | frisch | fruchtig | süffig

Weingut Bosch | Kronau 25,50 €

Rosé | Cuvée | trocken | Bio

satt rosérote Farbe | knisternde Fruchtigkeit von Himbeeren und Erdbeeren | feinwürziges Spiel mit Anklängen an Pfeffer und Paprika | fruchtbetontes Säurespiel | reine Handlese | ausgereifte High-End-Trauben
Weingut Klumpp | Bruchsal 27,50 €

WEINE - Gutes aus unserem Weinkeller

WEIßWEINE | aus der Region, Kaiserstuhl und der Pfalz

Weißer Burgunder Qualitätswein | trocken

Winzergenossenschaft Jechtingen | Kaiserstuhl 25,50 €

Grauer Burgunder | trocken

Weinmanufaktur Weingarten | Baden 25,50 €

Riesling | Gutswein Edition | trocken

federleicht gespannt | vibrierend lecker | ganz fein | frisch | filigran
Weingut Klumpp | Bruchsal 28,50 €

Weißburgunder Edition | trocken

so elegant wie eigenständig | burgundisch in der Substanz | finessenreich | fruchtig-frisches Trinkvergnügen | reife Aromen
Weingut Klumpp | Bruchsal 31,50 €

Auxerrois

zart und fruchtig | feiner Duft nach Quitten und Williams-Christ-Birne
Weingut Bosch | Kronau 26,50 €

Leib & Seele | halbtrocken

Sensorik duftig | leichte Fruchtsüße | angenehm süffig
Weingut Bergdolt-Reif & Nett | Pfalz 26,50 €

aus Südafrika

Diemersdal Sauvignon Blanc | trocken

bestens eingebundene Säure | zart und lecker mit der Frische von Gapefruit & knackigem Apfel
Südafrika | Durbanville 28,50 €

„Erkundung in die Welt der Weine“



ROTWEINE | aus der Region und Deutschland

Spätburgunder | trocken
Winzergenossenschaft Jechtingen | Kaiserstuhl 26,50 €

Trollinger Qualitätswein | halbtrocken
Württemberg | im Bouquet fruchtig und frisch 26,50 €

**Spätburgunder Elysium Edition HP. Pott
Obergrombacher Michaelsberg**
reife Frucht im Bouquet | dezent florale Noten |
füllig und harmonisch
Weingut Bosch | Kronau 39,50 €

Cuvée Nr. 1 | trocken
köstliche Früchte | Cassis & Kakao | kandierte Kirschen
in Schokolade | dazu Noten von Gewürzen
Weingut Klumpp | Bruchsal 30,50 €

Zweierlei | Cuvée
aus Cabernet Mitos und Merlot | geprägt von
kräftigen Röst- und Würzaromen
Weingut Bosch | Kronau 33,50 €

Black Print | trocken
ungewöhnliche Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon,
Blaufränkisch und Syrah | tiefdunkle Farbe |
samtig & weich | fruchtig | beerig
Weingut Markus Schneider | Pfalz 42,50 €

aus Californien

Cabernet Sauvignon
Fruchtaroma von Kirsche & Pflaume | reiche Tannine |
Livermore Valley 29,50 €

aus Italien

Lucale Primitivo
expressiv duftet er nach Amarenakirschen | Veilchen |
einem Hauch gerösteter Mandeln | Nuancen von Dörrobst |
Bitterschokolade | ein wenig Karamell | lebendig-frische Art 25,50 €

Barbera d'Alba DOC „Vigna Veja“
intensives Fruchtaroma | leicht 25,50 €

**Vino Nobile de Montepulciano DOCG |
Contucci | Rotwein des Jahres 2022**
Anbaufläche auf Ton-Kalkböden und von der Sonne
verwöhnt | Duft von frohlockenden Amarenakirschen |
wild gewachsene Beeren bis hin zu Cassis | ein Hauch
Zwetschgenkompott | intensive Würze von Süßholz-,
Nelken- und Zimtnoten | eine Prise Weihrauch und Leder |
ein saftig, frisches Gesamtgefühl 39,50 €

aus Frankreich

Château Pimorin | AC
Intensives Aroma roter Früchte | reife Tannine | weich&elegant
Haut Médoc-Bordeaux 31,50 €

Château Fontesteau
tief rubinrote Farbe | intensive Aromen roter Beeren | dichte
Tanninstruktur
Cru Bourgeois-Haut | Medoc 39,50 €

Flying Solo Rouge | Rotweincuvée
aus Syrah und Grenache | mit viel Harmonie und schönem
Körper | mineralisch | würzig | trotzdem weich | schöne Würze,
Aromen wie rote Johannisbeere, Himbeere, Kirsche, Pflaume
Weingut Domaine Gayda | Languedoc-Roussillon 26,50 €

aus Spanien

Sonsierra Reserva aus Rioja
Ein tiefgängiger, runder und eleganter Wein | bei dem die
toastigen und balsamischen Noten im Mittelpunkt stehen |
Aromen überdecken nicht die reifen, roten Früchte 29,50 €

Bodegas Borsao Cabriola
Rotwein des Jahres 2020 | satte dunkle Früchte | ein Spritzer
Triple Sec (Garnacha) | dazu orientalische Gewürze
(Syracheinfluß) | ein Touch dunkler Kakao | getragen von edlen
Tanninen und einer anmutigen Säure, die dem
mineralisch-steinigen Kalkuntergrund entsprungen scheint 31,50 €



DIGESTIFS & SPIRITUOSEN 4 cl

Cognac & Brandy

Hennessy	6,90 €
Remy Martin	6,90 €
Calvados	6,90 €
Armagnac	7,50 €
Marc de Champagne	7,50 €
Vecchia Romagna	6,90 €

Liköre

Amaretto	4,60 €
Baileys	4,60 €
Grand Marnier	4,60 €
Sambuca	4,60 €
Nocello (Walnuss)	4,60 €
Pfirsich Likör	4,60 €

Grappa

Grappa di Prosecco	4,90 €
Grappa di Chardonnay	4,90 €
Grappa di Barolo	6,90 €
Grappa di Pinot	8,90 €
Grappa di Moscato	5,90 €
Grappa di Brunello	7,90 €
Grappa di Merlot	5,90 €

Eau de Vie

Poire Williams Kirschwasser Mirabelle Tobinambur Quitte Framboise von der Dorf-Brennerei Schneider Untergrombach	4,90 €
La Vieille Prune Alter Pflaumenbrand	4,90 €
Aquavit Linie	4,30 €
Ramazotti	4,40 €
Averna	4,40 €
Fernet Branca Fernet Menta	4,40 €
Jägermeister	4,40 €
Ouzo	4,40 €
Wodka	4,20 €

„Das kleine Etwas
danach“





Tullamore D.E.W. Irish Whisky	7,90 €
Jack Daniels Scotch Whisky	7,90 €
Ballantines Scotch Whisky	7,90 €
Johnnie Walker Scotch red Label	7,90 €
Johnnie Walker Scotch black Label	8,90 €
Bushmills Malt Whisky	8,90 €
Chivas Regal Scotch Whisky	7,90 €
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky	7,90 €
Wild Turkey Bourbon Whisky	7,90 €
Nikka Whisky Single Malt Miyagikyo Japan	11,80 €



„Lassen Sie den Abend mit einem besonderen Whisky ausklingen“

WHISKY Spezialitäten 4cl

Glenkinchie | 10 Jahre | 43 % **8,40 €**

Nose: Eine leichte Süße von Gerstenmalz | grünem Gras | einem Hauch herbstlichen Rauches

Taste: Leicht süß | doch frisch | Spätsommer-Früchte | herbstliche Felder | junges Holz | gemälzte Gerste

Finish: Ein überraschend warmes Finish | trocken mit rauchiger Würze

Talisker | 10 Jahre | 45,8 % **8,90 €**

Nose: Sanft | Torfrauch | Süße von Citrusfrüchten mit Spuren der See

Taste: Reiche Süße getrockneter Früchte | mit rauchigen Untertönen | mächtige und wärmende Fülle, die an Intensität zunimmt

Finish: Gewaltig | langanhaltend | wie ein Abendrot auf den Hebriden

Oban | 14 Jahre | 43 % **9,90 €**

Nose: Süße | Frucht-Orangen | Zitronen | Birnen | mit Meersalz und Torfrauch

Taste: Fülle von spätherbstlichem Obst | getrocknete Feigen | honigsüße Gewürze | gefolgt von rauchiger, malziger Trockenheit

Finish: Sanft süßes Finish von Eichenholz | trocken mit einem Körnchen Salz

Cragganmore | 12 Jahre | 40 % **8,40 €**

Nose: Ein Komplex aus süßen Pflanzennoten | Uferkräutern | Blumen | mit ein wenig Honig und Vanille

Taste: Ein fester, runder Körper | ein kerniger Malzgeschmack | mit Spuren von süßem, holzigem Rauch und Sandelholz

Finish: Malzigkeit weicht leichtem Rauch und einer Spur Süße

Dalwhinnie | 15 Jahre | 43 % **8,90 €**

Nose: Kräftig | knackig-frisch | trocken mit Spuren von Heide und Torf

Taste: Reif und saftig | Geschmacksnoten von Heide, Honig und Vanille | gefolgt von intensiveren Citrus-Noten | Spuren gerösteten Brotes

Finish: Langer, ausgedehnter, aber freundlicher Abgang | der süß beginnt | und in Rauch, Torf und Malz übergeht

Lagavulin | 16 Jahre | 43 % **12,90 €**

Nose: Kräftiger Torfrauch | mit Jod und Algen | reiche, tiefe Süße

Taste: Trockener Torfrauch füllt den Gaumen mit freundlicher, aber dennoch kräftiger Süße, der Meeresdüfte, Salz und Anklang von Holz folgen

Finish: Ein langes, elegantes, von Torfigkeit erfülltes Finish | mit viel Salz und Meeresalgen



Wollen Sie noch ein Stück
Lebensfreude verschenken?

Gerne stellen wir Ihnen einen Geschenkgutschein als
Wert- oder Arrangementgutschein aus.

Vielen Dank für Ihren Besuch.

*Wir wünschen Ihnen einen
guten Nachhauseweg!*

Ihr Gastgeber, DIE GROMBACHER STUBEN

„ Bis ganz bald “

